Gemlux

ПАСПОРТ

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: GL-OR-1555



Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Прочитайте все инструкции и сохраните данный паспорт.

2. Данный прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, всегда используйте ручки или кнопки.

4. Во избежание удара током не погружайте шнур, вилку или любые части Печи в воду или другие жидкости.

5. Не позволяйте шнуру свисать через край стола или стойки, а также касаться горячих поверхностей.

6. Не используйте прибор с повреждённым шнуром или вилкой, а также при неисправности прибора или любом его повреждении. Верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.

7. Использование дополнительных комплектующих, не рекомендованных изготовителем прибора, может быть опасным или привести к травме.

8. Не размещайте прибор на разогретой газовой или электрической конфорке, или же вблизи них.

9. При работе печи необходимо обеспечить по крайней мере 10 см свободного пространства со всех её сторон, для того чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

10. Отключайте печь от розетки, когда она не используется и перед очисткой. Дайте остыть, прежде чем ставить или снимать детали, и перед очисткой.

11. При отключении устройства от сети питания всегда держитесь за вилку, и никогда не тяните за шнур.

12. Особую осторожность следует соблюдать при перемещении противня, поддона, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.

13. Не закрывайте поддон для крошек или любую часть печи металлической фольгой. Это может привести к перегреву печи.

14. Будьте предельно осторожны при снятии горячего поддона и решетки, или удалении горячего жира или других горячих жидкостей. Используйте держатель и/или прихватку.

15. Не чистите внутреннюю поверхность печи металлическими губками, фрагменты которых могут повредить защиту и войти в контакт с электрическими компонентами, создавая риск поражения электрическим током.

16. Не помещайте в печь крупногабаритные продукты, металлические кухонные приборы, поскольку они могут создать угрозу возникновения пожара или поражения электрическим током.

17. Не следует использовать печь вблизи воспламеняющихся материалов, таких как занавески, драпировки, стены, и т.п. Не размещайте ничего на поверхности прибора во время его работы.

18. Особые меры предосторожности следует соблюдать при готовке или выпекании в посуде, изготовленной не из металла или огнеупорного стекла.

19. Убедитесь, что ничто не касается верхних или нижних частей печи.

20. Не помещайте в печь следующие материалы: картон, пластик, бумага и т.п.

21. Когда печь не используется, не храните в ней ничего, кроме рекомендованных производителем комплектующих.

22. Всегда используйте защитные изолирующие прихватки при установке или извлечении предметов из горячей печи.

23. Печь имеет дверцу с защитным огнеупорным стеклом. Это стекло крепче, чем обычное стекло, и более ударопрочное. Закаленное стекло все же может обломиться по кромке. Избегайте царапания поверхности дверцы или скалывания кромки.

24. При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. И дверца, и поверхности нагреваются во время использования.

25. Не используйте прибор на открытом воздухе.

26. Используйте прибор только по назначению.

27. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменён квалифицированным специалистом, во избежание опасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-OR-1555
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	1 500 Вт
Объем	25 л
Температурный диапазон	30-230˚С
Количество программ	25
Подсветка камеры	Да

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



КНОПКА “ROTISSERIE” (Вращение вертела)

Нажмите эту кнопку перед запуском желаемой программы, чтобы обеспечить вращение вертела в процессе приготовления пищи.

КНОПКА “LIGHTS” (Подсветка)

После запуска желаемой программы нажмите данную кнопку один раз для включения или выключения подсветки внутренней камеры.

КНОПКА “FUNCTION” (Функции)

Нажмите **один** раз для настройки времени.

Нажмите **два** раза для настройки температуры верхнего нагревательного элемента.

Нажмите **три** раза для настройки температуры нижнего нагревательного элемента.

Нажмите и удержите для последовательного переключения между настройками времени и температуры нагревательных элементов.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ “MENU” (Меню)

Перед началом работы выберите желаемую программу с помощью поворотного переключателя “MENU” (Меню).

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ “TIME/TEMP” (Время/Температура)

Данный переключатель служит для настройки времени и выбора температуры. После выбора необходимого пункта с помощью кнопки “FUNCTION” (Функции) поверните переключатель для настройки времени или температуры верхнего/нижнего нагревательного элемента.

Нажатие на переключатель приведет к запуску, остановке или паузе выбранной программы.

Для начала работы нажмите на переключатель один раз.

Чтобы поставить программу на паузу, в процессе приготовления пищи нажмите на переключатель один раз.

Для отключения программы нажмите на переключатель и удержите его в течение 3 секунд.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы.

2. Очистите устройство в соответствии с инструкциями раздела Обслуживание и уход.

3. Перед первым использованием включите пустую духовку на 15 минут с температурой 200˚C. В процессе работы возможно появление небольшого количества дыма и запаха. Это нормально и не относится к неполадкам, так как при первом использовании происходит обгорание заводской смазки. **Примечание:** в камере печи не должно быть решеток, противней и других аксессуаров.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. После подключения к сети питания 5 раз прозвучит особый сигнал и на дисплее отобразятся значения по умолчанию: MENU, DIY, 88 (в качестве номера программы), 0:00 (в качестве отображения времени), температура верхнего и нижнего нагревательных элементов будет равна 30˚C.

2. Поверните переключатель “MENU” (Меню) и выберите необходимую программу (01-25). На дисплее отобразится название и номер программы. Одновременно с этим настройки температуры и времени будут отображать значения по умолчанию. Для начала работы в заданном режиме нажмите переключатель “TIME/TEMP” (Время/Температура) один раз.

3. Для настройки времени нажмите кнопку “FUNCTION” (Функции) один раз. Затем поверните переключатель “TIME/TEMP” (Время/Температура), чтобы выбрать нужное значение. Максимальное время работы – 60 минут. Для сохранения настройки нажмите кнопку “FUNCTION” (Функции) один раз.

После установки времени нажмите кнопку “FUNCTION” (Функции) два раза, чтобы перейти к настройкам температуры верхнего нагревательного элемента. Затем поверните переключатель “TIME/TEMP” (Время/Температура), чтобы выбрать нужное значение.

Нажмите кнопку “FUNCTION” (Функции) три раза, чтобы перейти к настройкам температуры нижнего нагревательного элемента. Затем поверните переключатель “TIME/TEMP” (Время/Температура), чтобы выбрать нужное значение.

По окончании настройки времени и температуры один раз нажмите переключатель “TIME/TEMP” (Время/Температура), чтобы начать работу.

4. По окончании работы 5 раз прозвучит особый сигнал. На дисплее отобразятся изначально выбранные параметры.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

1. Любые работы по ремонту и обслуживанию должны проводиться на отключенном от сети питания и остывшем до комнатной температуры оборудовании.

2. Не протирайте нагревательные элементы.

3. Регулярно проводите очистку печи. Не погружайте корпус устройства в воду для очистки.

4. Для очистки внутренней камеры устройства используйте мягкую ткань и теплый мыльный раствор.

5. Не используйте для очистки едкие чистящие средства, а также колющие и режущие предметы.

6. После каждого использования открывайте дверцу печи, чтобы она могла высохнуть и остыть. Для удаления запахов поместите в камеру печи чашу лимонной воды и включите цикл выпечки на 10 минут при температуре 100˚С.

7. Не используйте фольгу в процессе приготовления пищи. Использование фольги допускается только при приготовлении мяса.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Продукт без корочки после запекания	В камере высокая влажность	В процессе приготовления пищи слегка приоткройте дверцу печи, чтобы пар мог выйти наружу
Продукт слишком пересушен	В камере низкая влажность или продукт запекается слишком долго	Сократите время запекания; добавьте немного воды в противень
Продукт не пропекается	Продукт запекается недостаточно долго; температура недостаточно высокая; продукт имеет слишком плотную текстуру	Увеличьте время запекания или температуру; порежьте продукт на более мелкие кусочки
Продукт подгорел	Продукт запекался слишком долго или температура была слишком высокой	Сократите время запекания или уменьшите температуру
В процессе запекания образуется дым	Дым выделяется при первом использовании или если в камере печи подгорают частички еды, оставшиеся с прошлого раза.	Появление дыма при первом использовании не относится к неполадкам и связано с обгоранием заводской смазки. В процессе запекания дым появляется при загрязнении противня или внутренней поверхности печи. Если источником дыма является сетевой шнур, немедленно прекратите использование устройства.
Продукт слишком бледный или слишком темный	Неправильно установлена полка-решетка или настройки выставлены неверно.	Скорректируйте настройки и отрегулируйте положение полки-решетки
Полка-решетка застряла, дверца открывается с усилием	Загрязнены выемки для размещения полки-решетки.	Извлеките полку-решетку и тщательно очистите внутренние поверхности печи.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Кнопки **LIGHTS** (Подсветка), **ROTISSERIE** (Вращение вертела) и **FUNCTION** (Функции) доступны во всех программах на любом этапе приготовления пищи.

Перед началом работы выберите желаемую программу с помощью поворотного переключателя **MENU** (Меню). Выбрав программу, нажмите кнопку **FUNCTION** (Функции) для подтверждения. В процессе работы программы поворотный переключатель **MENU** (Меню) недоступен.

№ на дисплее	Название программы	Работа нагревательных элементов	Значения по умолчанию			Функция ВКЛ/ВЫКЛ, ПАУЗА	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ “TIME/TEMP” (Время/Температура)	
			Время (мин)	Температура (℃)			Время (мин)	Температура (℃)
				Верх	Низ			
1	DIY (Своя программа)	Верх + низ	10	30	30	Функции остаются доступными при работе со всеми программами	0-60	30-230
2	RISE (Расстойка теста)	Низ	120	0	37		Настройки недоступны	
3	POPCORN (Попкорн)	Верх + низ	9	230	230		Доступный диапазон для всех программ: 0-60 минут	Доступный диапазон для всех программ: 30-230℃
4	TOAST (Тост)	Верх + низ	45	145	170			
5	CAKE (Пирог)	Верх + низ	50	140	165			
6	EGG TARTS (Яичный пирог)	Верх + низ	14	220	180			
7	COOKIES (Печенье)	Верх + низ	14	185	160			
8	PIZZA (Пицца)	Верх + низ	20	200	180			
9	WALNUT SWEET CAKE (Пирог с грецким орехом)	Верх + низ	20	180	150			
10	WHOLE CHICKEN (Целая курица)	Верх + низ	55	175	160			
11	CHICKEN WING (Куриные крылышки)	Верх + низ	20	165	200			
12	STEAK (Стейк)	Верх + низ	15	180	180			
13	PORK RIBS (Свининые ребрышки)	Верх + низ	23	165	200			
14	SHISH KEBAB (Шашлык)	Верх + низ	25	160	170			
15	GRILLED FISH (Рыба на гриле)	Верх + низ	30	200	200			

16	PRAWNS (Креветки)	Верх + низ	17	175	180			
17	OYSTER (Устрицы)	Верх + низ	28	200	230			
18	CHINESE CHESTNUT (Жареные каштаны)	Верх + низ	50	160	190			
19	PEANUT (Арахис)	Верх + низ	30	160	180			
20	MELON SEEDS (Дынные семечки)	Верх + низ	12	150	160			
21	PISTACHIO NUT (Фисташки)	Верх + низ	25	170	185			
22	RAISINS (Изюм)	Верх + низ	10	150	150			
23	POTATO CHIPS (Картофельные чипсы)	Верх + низ	23	180	180			
24	ENOKI MUSHROOMS (Опята)	Верх + низ	13	160	170			
25	AUBERGINES (Баклажаны)	Верх + низ	30	180	180			

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.